



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

EV YAPIMI ACILI CİPS

3 adet patates
2 adet sosis
1 tatlı kaşığı kırmızı acı biber
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için sıvı yağ

Patatesleri soyup iyice yıkayın. Bir kabın içine bol miktarda su doldurun. Patatesleri sebze soyacağıyla çok ince bir şekilde cips dilimlerine ayırın. Bu suyun içine atın ve 10 dakika nişastasının gitmesi için bekletin. Daha sonra çöp şişlere dört beş tanesini geçirin. Arasına sosisi de geçirip tekrar patates sıralayın. Bu şekilde hazırlayıp kızgın yağın içine atıp güzelce kızartın. Tavadan alırken üzerine acı biberi ve istediğiniz baharatları serpin.